



Утверждаю:

Директор ГБПОУ КО «ТМТ»
С.А. Петров

Приказ № 60 от «28» 08 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Калужской области
«Тарусский многопрофильный техникум»
по профессиональной подготовки по профессиям
квалифицированных рабочих, должностям служащих
по профессии 16675 Повар

Квалификация: повар 2, 3 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 года 10 мес.

на базе основного общего (коррекционного) образования VIII вида
без получения среднего (полного) общего образования

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по профессии 16675 «Повар»

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	7	8	9
I курс	24,5	15,5		1		11	52
1 семестр	11,2	5,8				2	
2 семестр	13,3	9,7		1		9	
II курс	17,2	8,8	12	1	2	2	43
3 семестр	12,7	4,3				2	
4 семестр	4,5	4,5	12	1	2		
Всего	41,7	24,3	12	2	2	13	95

План учебного процесса 16675 «ПОВАР»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, , практик		Учебная нагрузка обучающихся (час.)								
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
						занятий. Семинары	курсовых работ (проектов)	17 нед	23 нед	17нед	10,5 нед
1	2	3	4	5	6	8	9	12	13	14	15
АЦ.00	Адаптационный цикл	6-3/2- дз	511	167	344	93	0	110	64	150	20
АЦ.01	Человек на рынке труда	-, -, дз, -	70	20	50	10	0	0	0	50	0
АЦ.02	Этика и психология общения	з, -, -, -	45	15	30	0	0	30	0	0	0
АЦ.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, з, -, дз	201	67	134	34	0	40	14	70	10
АЦ.04	Коммуникативный практикум	-, з, -, з	81	27	54	33	0	40	14	0	0

АЦ.05	Основы валеологии	-,3,-,-	54	18	36	6	0	0	36	0	0
АЦ.06	Адаптивные ИКТ	-,-,-,3	60	20	40	10	0	0	0	30	10
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	14-3/1-дз	1353	536	817	34	0	209	290	218	100
ОП.01	Русский язык в профессиональной деятельности	-,3,-,-	105	35	70	0	0	20	50	0	0
ОП.02	Математика в профессии	-,3,-,-	90	30	60	0	0	20	40	0	0
ОП.03	Основы экономических знаний	-,-,-,3	57	19	38	0	0	0	0	20	18
ОП.04	История родного края	-,3,-,-	30	10	20	0	0	0	20	0	0
ОП.05	Физическая культура	3,3,3,3	512	256	256	0	0	68	80	68	40
ОП.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,-,3	90	30	60	0	0	16	20	16	8
ОП.07	Основы экологии	-,-,3,-	57	19	38	6	0	0	0	38	0
ОП.08	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,дз,-,-	81	27	54	10	0	34	20	0	0
ОП.09	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,3,-,3	139	46	93	6	0	17	20	36	20
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,3,-,-	111	37	74	0	0	34	40	0	0
ОП.11	Основы калькуляции	-,-,-,3	81	27	54	12	0	0	0	40	14
СЦ.00	Специальный цикл. Кулинария. Практическое обучение.	7э	988	169	873	0	0	191	336	142	204

СЦ.01	Кулинарная обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Э	112	19	93	0	0	93	0	0	0
СЦ.01.01	Кулинарная обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		58	19	39	0	0	39	0	0	0
ПО.01.02	Технология приготовления и оформление блюд из овощей и грибов.		54	0	54	0	0	54	0	0	0
СЦ.02	Кулинарная обработка сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	120	22	98	0	0	98	0	0	0
СЦ.02.01	Кулинарная обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		66	22	44	0	0	44	0	0	0
ПО.02.02	Технология приготовления и оформление блюд из творога , сыра, макаронных изделий, круп		54	0	54	0	0	54	0	0	0
СЦ.03	Кулинарная обработка сырья и приготовление супов и соусов	Э	175	33	142	0	0	0	142	0	0
СЦ.03.01.	Кулинарная обработки сырья и приготовления супов и соусов		99	33	66	0	0	0	66	0	0
ПО.03.02	Технология приготовления супов и соусов.		76	0	76	0	0	0	76	0	0
СЦ.04	Кулинарная обработки сырья и	Э	224	30	194	0	0	0	194	0	0

	приготовление блюд из рыбы										
СЦ.04.01	Кулинарная обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		90	30	60	0	0	0	60	0	0
ПО.04.02	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		134	0	134	0	0	0	134	0	0
СЦ.05	Кулинарная обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	142	30	112	0	0	0	0	112	0
СЦ.05.01	Кулинарная обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		90	30	60	0	0	0	0	60	0
ПО.05.02	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		52	0	52	0	0	0	0	52	0
СЦ.06	Кулинарная обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э	135	15	120	0	0	0	0	30	90
СЦ.06.01	Кулинарная обработка сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок		45	15	30	0	0	0	0	30	0
ПО.06.02	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.		90	0	90	0	0	0	0		90
СЦ.07	Кулинарная обработка сырья и приготовления сладких блюд и напитков	Э	104	10	114	0	0	0	0	0	114
СЦ.07.01	Кулинарная обработка сырья и		60	20	40	0	0	0	0	0	40

	приготовления сладких блюд и напитков										
ПО.07.02	Технология приготовления сладких блюд и напитков		74	0	74	0	0	0	0	0	74
	Всего		2906	872	2034	0	0	510	690	510	324
ПП	Производственная практика							-	-	-	10,5 нед
ПА	Промежуточная аттестация							-	1 нед	-	1 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация							-	-	-	2 нед
Государственная итоговая аттестация					всего						
1.Программа базовой подготовки											
1.1. Квалификационная работа						Дисциплин в МДК	83	122	90	40	
Выполнение квалификационной работы с 15 июня по 22 июня (всего 1 нед.)						Уч. практика	108	210	52	164	
Защита квалификационной работы с 23 июня по 30 июня (всего 1 нед.)						Пр. пр.	0	0	0	378	
						Экзамен	2	2	1	2	
						Диф. зачет	0	1	1	1	
					Зачет	2	9	2	6		